

# DOUCEUR D'AUBERGNES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

## Pour 4 personnes

- 4 belles aubergines
- 4 tomates
- 2 échalotes
- 20 cl de crème liquide
- gruyère râpé
- huile d'olive

## Préparation

Eplucher les aubergines et les couper en petits cubes; découper les tomates de la même façon.

Dans une sauteuse, faire dorer les échalotes dans de l'huile d'olive, puis ajouter les aubergines et les tomates coupées en dés; faire rissoler le tout environ 5 min.

Couvrir, puis laisser mijoter à feu doux pendant 30 à 45 min.

Lorsque les légumes sont bien cuits, ajouter la crème et laisser cuire 5 min supplémentaires.

Mélanger une partie du gruyère râpé dans la préparation et verser dans un plat allant au four.

Parsemer avec le reste du gruyère râpé, et laisser gratiner.



